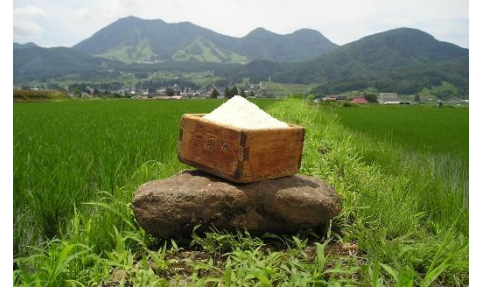


酒米田んぼのオーナーになって、オリジナル日本酒をゲットしよう!

酒米オーナーを、一口 3,000 円（税込）で

募集中! 募集期間： 令和元年 7 月末日まで



◇ 収穫したお米で「内山乃雫本醸造 720ml」を2本お届け

新酒(2月頃)か、雪中貯蔵酒(6月頃)を選べます ※送料別料金(関東クール便 1,300円/1本、1600円/2本程度)

◇ 酒米の生育状況をHPでお知らせ (<http://kijimadaira.org/>)

※酒米農家の竹内さんが、オーナー田んぼの管理をさせていただきます。



◇ 年5回のツアーを催行（オーナー様参加優先）

毎回、その時期限定のお酒の試飲が楽しめたり、オリジナルラベル作成や田舎体験ができます。※雪室入れ以降のツアーに参加されたお客様は、ツアー時にお酒を受け取ることもできます。

内山乃雫ツアー全5回【次回は稲刈り】

※ツアー詳細については、変更になる場合があります。あらかじめご了承下さい。

【第1回】
田植えと山菜採り
体験（木島平の人情に
ふれる2日間）

【第2回】
収穫時期の9月には、
オーナー田んぼの稲刈り
体験

【第3回】
酒の蔵仕込みや、
オリジナル和紙ラベル
作成体験

【第4回】
雪室入れや雪遊び
体験など

【第5回】
雪室からの掘り出して、
契約完了!

【日本酒 内山の雫】酒米「ひとごごち」と仕込水（平成の名、ラベルの和紙までも内山地区産にこだわった地酒。それを雪室で100日以上醸成させることで、アルコールの角がとれ、まるやかな味わいになります。名前の由来は、北信州木島平村内山地区の名前です。内山地区に湧き出る「龍興寺清水」は言わずと知れた平成の名水百選の1つです。「内山乃雫」を命名した内藤酒店店主は、「木島平村でしか買えないお酒が是非欲しい」と、木島平村にゆかりのある志賀泉酒造の中山社長に話したことがこの名酒の誕生のきっかけとなりました。女性でも呑みやすい秘密は、北信州で栽培される酒米「ひとごごち」を精米歩合で58%という吟醸酒並の磨き落としにあります。

【お申込・お問合せ】

木島平村観光振興局（道の駅ファームス木島平内）
〒389-2303 長野県下高井郡木島平村大字上木島 38 番地 1
TEL：0269-81-1620 FAX：0269-81-1621 E-mail:kijimadairaorg@gmail.com
酒米田んぼの生育状況はこちら→ <http://kijimadaira.org/>